






















Semaine du 18 au 22 juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette maison  Tomate vinaigrette  Crêpe au fromage  Chou blanc sauce échalotes	Rillettes à la sardine Saucisson à l'ail  Salade de soja (soja, maïs, carotte, batavia) Salade de pois chiches		Assiette de crudités Assiette de charcuteries  Macédoine mayonnaise Salade Thali  (carottes, gingembre, menthe, sucre, oignons)	Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental) Salade verte au maïs Pizza  Roulade aux olives
Hoki sauce à l'ail Boulettes d'agneau à la tomate 	Burger de bœuf sauce moutarde  Duo de poisson 		Nuggets de volaille  Pavé de colin à la crème de persil	Beignets de calamars Curry de foie de volaille 
Lentilles Courgettes saveur orientale	Semoule Printanière de légumes		Torsades  Poêlée de légumes 	Carottes persillées Riz créole
Edam Mimolette Fraidou Yaourt nature sucré	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes Saint-Paulin Yaourt nature sucré		Camembert Coulommiers Fondu Président Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Saint-Moret Tomme blanche Yaourt nature sucré
Fromage blanc aux fruits rouges Liégeois au chocolat  Corbeille de fruits Gaufre fantasia 	Corbeille de fruits Compote de pommes meringuée Panna cotta aux myrtilles  Flan nappé au caramel 		Batonnet de glace à la vanille  Compote de pommes cassis Corbeille de fruits Roulé aux framboises 	Mousse à la noix de coco Gâteau au chocolat  Flan nappé au caramel Corbeille de fruits

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

